



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜRÜMCEK BAKLAVASI

Yarım limon suyu
1 çorba kaşığı sirke
Aldığı kadar un
4 Su Bardağı Şeker
4 su bardağı su
1 yumurta
1 su bardağı süt
1 çb sıvı yağ
1 piskem tuz
1 Paket Sana Hamurışı

Bütün sıvı malzeme karıştırılıp aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır en son eller yağlanıp iyice yumruklanır bezeler yapılır üzeri poşet ile kapatılıp dilenmesi için bırakılır. Ceviz rododa çelilir bezeler açabildiğimiz kadar ince açılır ince bir oklavada sarılıp gevşek olsun büzgülü bir şekilde dikkatlice açılıp temiz bir bezin üzerine alınır bir tane daha aynı yapılabildiğinin üzerine koyulur ceviz serpip bez yardımı ile dikkatlice rulo yapılabildiği 4 cm boyunda kesilip tepsiye dizilir eritilip iyice kızgılaşmış sana üzerine dökülür kepçe ile heryerine.Fırın 180 dercede ısıtılıp altın sarısı olana kadar pişirip ılıyınca çocuk yıkama sıcaklığındaki şerbeti döküp soğuyunca servis yapın.